

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 10 del Programa

**Documento 11 de la Sala de Conferencias
(Inglés, Francés y Español)**

PROGRAMA CONJUNTO FAO /OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Trigésimo- tercera Reunión
Washington D.C., EE. UU., del 23 al 28 de octubre de 2000

S

Documento de Debate sobre la APLICACION DEL SISTEMA HACCP en las Pequeñas Empresas y/o Empresas Menos Desarrolladas (*PEMDs*)

Observaciones Formuladas por la Comunidad Europea

La Comunidad Europea desea agradecer a los Países Bajos y sus socios de anteproyecto en la preparación de este documento de debate sobre la implementación del sistema de HACCP en las pequeñas empresas y/o empresas menos desarrolladas. La Comunidad Europea apoya el trabajo del CCFH en considerar los problemas especiales, asociados con la aplicación de los 7 principios del HACCP en las pequeñas empresas y menos desarrolladas y recomienda que el Comité adelante el documento al procedimiento del Codex de trámites.

La Comunidad Europea está de acuerdo con la opinión de que las Directrices del Codex actuales sobre la Aplicación del HACCP impiden la utilización más amplia de los 7 principios por las PEMBs, y que proporcionan poca guianza sobre cómo estos principios pueden aplicarse en la práctica en las mismas. También concuerda con que los mismos siete principios del HACCP no deben modificarse de cualquier manera, pero que los medios por los cuales se aplican requieren un enfoque más flexible que aquel que aparece en la sección de las directrices actuales sobre la aplicación.

El texto presentado al Comité abre la puerta para aquellas empresas que desean aplicar los 7 principios del HACCP, los cuales eran restringidos por el anteproyecto de las directrices actuales sobre la aplicación del HACCP. El texto logra el objetivo de proporcionar la flexibilidad suficiente para empresas alimentarias de distintos tamaños, con diferentes prácticas y sistemas de producción. Sin embargo, tal flexibilidad no debe resultar en cualquier dilución de la protección para la salud pública.

La Comunidad Europea apoya el enfoque recomendado en el CX/FH 00/10 para adaptar y elaborar las directrices actuales sobre la aplicación del HACCP.
